



Рисунок – Доля туристов, прибывающих в Швецию различными видами транспорта

Из диаграммы видно, что в 2014 году основная масса туристов прибывала в страну автомобильным путем (43%), меньше всего железнодорожным (8%). Согласно статистике, в 2013 году в эмирате побывало 18,8 млн. туристов (в 2012 году – 20 млн. туристов). В это число входит 4734790 круизных туристов, посетивших Швецию в 2013 году (в 2012 году – 3934668 круизных туристов) [2]. Большая популярность автомобильного транспорта связана с географическим положением страны. Она имеет автомобильный мост с Данией, граничит с Норвегией, Финляндией, т.е. с главными потребителями турпродукта Швеции. Менее востребованным является воздушный транспорт, так как Швеция редко является страной первого въезда, а наибольшее количество маршрутов составлено с опорой на водный и автомобильный транспорт. Железнодорожный транспорт не пользуется популярностью, так как он развит хуже других видов транспорта за счет сложного рельефа.

Заключение. Швеция – высокоразвитое государство, с богатым и разнообразным туристско-рекреационным потенциалом. Политическая и экономическая стабильность, выход в мировой океан, развитая инфраструктура – факторы определяющие развитие туризма в Швеции. Сдерживает развитие туризма в Швеции сезонность климата и недостаток объектов размещения бюджетного класса. В сфере туризма страна имеет большие возможности и перспективы, благодаря богатому культурно-историческому наследию, развитой инфраструктуре и географическому положению.

Литература:

1. Портал путешествий [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://traveling.by/countries/sweden>. – Дата доступа: 25.02.2017.
2. Информация о Швеции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://svspbn.net/sv/turism-ibis-2013.pdf>. – Дата доступа: 25.02.2017.

РЕГИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА ФРАНЦИИ

Ваштаенок Е.В.,

студентка 5 курса ВГУ имени П.М. Машерова, г. Витебск, Республика Беларусь

Научный руководитель – Чубаро С.В., канд. пед. наук, доцент

В течение последних лет гастрономический туризм приобретает значительные масштабы и становится все более популярным направлением в туризме. Он способствует развитию этнической культуры и является устойчивой основой для изучения территории, пейзажа, культур, местных продуктов и кухни не только разных стран, но и в региональном аспекте внутри конкретной страны.

Гастрономия Франции заслужила всемирно известную репутацию благодаря своему разнообразию и качеству. В 2010 году французская кухня была внесена в список Нематериального культурного наследия ЮНЕСКО.

Цель данной работы – выявить региональные особенности гастрономического туризма Франции.

Материал и методы. Материалами исследования послужили научные и периодические издания, картографические материалы. Для достижения поставленной цели использовались следующие методы исследования: описательно-аналитический и сравнительно-сопоставительный.

Результаты и их обсуждение. Гастрономический туризм представляет собой поездку с целью ознакомления с национальной кухней страны, особенностями производства и приготовления продуктов и блюд, а также обучения и повышения уровня профессиональных знаний. Одной из самых востребованных стран у путешественников-гурманов является Франция. Гастрономические туры именно в эту страну пользуются наибольшей популярностью у туристов со всего мира. Французская кухня имеет не только свои отличия на фоне других стран, но и региональные особенности внутри страны.

В ходе исследования был проведен анализ специализации каждого района Франции и выявлены наиболее яркие региональные особенности гастрономического туризма. Данный анализ позволил составить группировку муниципальных районов Франции (по состоянию на 1 января 2016 года в метрополии

выделяется 13 муниципальных районов) на основании наиболее популярных продуктов и выделить 5 регионов: северо-западный, северо-восточный, центральный, юго-западный и юго-восточный. Региональные особенности представлены в таблице.

Таблица – Региональные особенности гастрономического туризма Франции

Регионы	Муниципаль-ные районы	Региональные особенности
Северо-западный	Бретань	К продуктам, которые определяют специализацию данного района, относятся омары, ракообразные и мидии, цветная капуста, артишоки. Широко используется гречка для выпечки бретонских галет.
	Нормандия	Широкое распространение получили продукты животноводства, морепродукты. В качестве ингредиентов многих блюд используются яблоки, молочная продукция, в частности – сыры. Яблоки являются основой таких алкогольных напитков, как сидр и кальвадос.
	Земли Луары	Наиболее популярны морепродукты и мясо (дичь, телятина, ягнятина, говядина), высококачественные козьи сыры, фрукты (груша сорта «Бель Анжевин», вишня – используется для изготовления ликёра «Гиньоле»), орлеанский уксус – как приправа к различным блюдам.
Северо-восточный	Бургундия-Франш-Конте	Получило развитие виноделие, мясные и рыбные блюда под соусами с добавлением вина. Главные ингредиенты блюд местной кухни – щука, речной краб, улитки, говядина, смородина, и медовые пироги, сыры, дижонская горчица и много масла – орехового и рапсового.
	Гранд-Эст	Характерно сочетание немецкой и французской кухни. Пища плотная и жирная, часто употребляется квашеная капуста, фламбированные фрукты. В Эльзасе располагаются шоколадная и винная дороги. Шампань-Арденны известны благодаря своему белому шипучему вину и андуйету – блюду из свиных потрохов. Лотарингия славится нежными вареньями, кондитерскими изделиями и выпечкой.
	О-де-Франс	Характерно смешение французской и фламандской кухонь, широкое использование пива при приготовлении блюд, пристрастие к ярким контрастам и солено-сладким сочетаниям.
Централь-ный	Иль-де-Франс	Местная кухня представляет собой синтез региональных кухонь в миниатюре, со своими особенностями: использованием сыра колумье, соусов маседуан и берси, приготовлением капустных пирогов с кремом.
	Центр-Долина Луары	
Юго-западный	Новая Аквитания	Типично использование оливкового масла, зелени и чеснока, а в местностях, удалённых от моря, популярна пища высокой калорийности. Особенно известным является сельский винодельческий район Бордо, кухня которого включает в себя много блюд из морской и речной рыбы. В Пиренеях производят овечьи сыры и знаменитый арманьяк.
	Окситания	Особенности района определяют такие продукты как устрицы, рыбные блюда, ветчина, характерно большое разнообразие грибов, каштанов, ягод и мёда, много баранины, дичи, сухих колбас, паштетов и козьего сыра. Кроме этого, влияние на местную кухню оказала Испания.
Юго-восточный	Овернь-Рона-Альпы	В данном районе производят сосиски высокого качества, в Альпах – сыры, картофель и колбасные изделия.
	Прованс-Альпы-Лазурный Берег	Получила распространение кухня морского типа с большим количеством фруктов и овощей. Также характерно широкое использование ароматных трав (лаванда, тимьян, шалфей, розмарин, базилик, серпуха и др.), маслин и оливкового масла. Наиболее популярными в региональной кухне являются мед, козий сыр, сушеные на открытом воздухе колбасы, морепродукты, баранина и говядина.
	Корсика	Популярны блюда из козлятины и баранины. Наиболее известен сыр «брончиу». Из свинины делают ветчину, сосиски, и другие колбасные изделия, выращивают цитрусовые, производят различные вина и фруктовые ликеры.

Заключение. Таким образом, каждый регион Франции имеет свои уникальные продукты, блюда, которые отличают его от других регионов и приносят ему широкую известность. Выявленные региональные особенности гастрономического туризма Франции могут быть использованы для создания туристских брендов, разработки новых гастрономических маршрутов и составления интерактивной «вкусной» карты страны для туристов.